



## 2021 John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un complesso blend di vitigni bordolesi provenienti dal Sudafrica

### Descrizione del vino:

John X Merriman è il vino rosso sudafricano più popolare della nostra gamma. Merriman fu l'ultimo primo ministro dell'ex Colonia del Capo, oggi Sudafrica. Acquistò la tenuta nel XIX secolo e la trasformò in uno dei migliori indirizzi di Città del Capo.

### Nota di degustazione:

Granato cremisi, saturo al centro, con riflessi rubino. Piacevole bouquet di ribes nero appena colto, liquirizia e purea di prugne, con note di tartufo al cioccolato, tabacco da pipa profumato e legni pregiati. Sublime al palato, setoso con una superba ricchezza di estratto, tannini sostenuti e un corpo ben strutturato. Il finale concentrato e persistente è segnato dal ribes nero, con note di succo di prugna e pepe nero.

### Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a carni e verdure grigliate e alla brace, cosce di pollo, gazzella e gnocchi di carne. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** Sudafrica

**Regione:** Stellenbosch

**Produttore:** Rustenberg

**Valutazioni:** John Platter 5/5, Score 18.5/20, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Neal Martin 92/100

**Vinificazione:** 20 Mesi in Barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** fino a 2037

**Varietà d'uva:** 63% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Malbec, 5% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0198121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **John X Merriman**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Origine:** Sudafrica  
**Valutazioni:** John Platter 5/5, Score 18.5/20, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Neal Martin 92/100  
**Varietà d'uva:** 63% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Malbec, 5% Petit Verdot  
**Maturità:** fino a 2037  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 20 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.